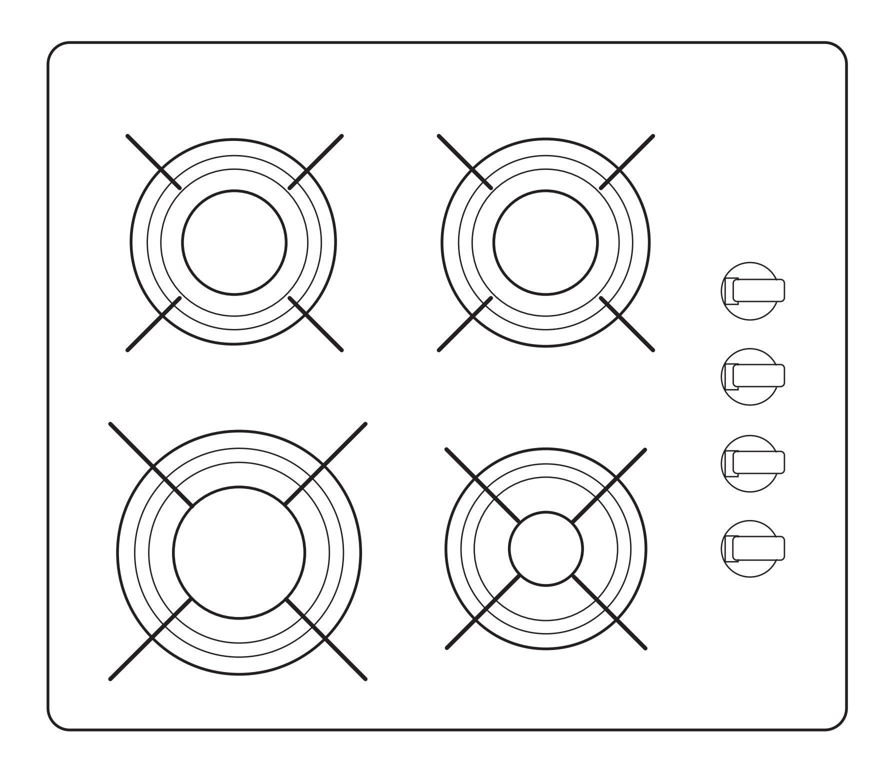
VALBERG

Notice d’utilisation pour la table de cuisson à gaz



VAL TGV 4 NWC
CODE : 936953

V2.0 082013

Sommaire

Informations importantes

Même si vous avez déjà utilisé une table de cuisson au gaz auparavant, il est important que vous lisiez toutes ces consignes avant de vous servir de cet appareil, en faisant tout particulièrement attention à celles concernant la sécurité et l'installation.
En cas de problème lors de l'installation, l'opération ou l'utilisation de l'appareil, veuillez vérifier que toutes les consignes figurant dans ce manuel ont bien été respectées.

MISE EN GRADE ! Pour votre sécurité, assurez-vous que les consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien ci-après soient bien suivies.

Caractéristiques de la table de cuisson à gaz

Type	Brûleur rapide	Brûleur semi-rapide	Brûleur auxiliaire	Matériau	Thermocouple (Dispositif de sécurité en cass d'extinction de la flamme)	Alimentation électrique	Dimensions (mm) LxPxH	Dimensions d'encastrem ent (mm) LxPxH	Poids net
VAL TGV 4 NWC	3000W	1750W	1000W	Verre	Oui	220-240V ~ 50Hz	580x500x90	557x477x45	9.6Kg

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil

Avertissements importants

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser ou d'installer le gaz. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre fabricant ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier d'une explication sur le fonctionnement de l'appareil, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Installation

- Avant d'installer votre appareil, veuillez vous assurer que la nature et la pression du gaz sont compatibles.
- Cet appareil doit être installé et connecté conformément à la réglementation en vigueur et doit être utilisé dans une pièce correctement ventilée.
- Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée.
- Veuillez retirer tous les emballages avant l'utilisation de la table de cuisson.
- Assurez-vous que le gaz et l'alimentation électrique sont conformes aux consignes présentées dans cette notice.
- N'essayez en aucune manière de modifier l'appareil.

Consignes de sécurité

Assurez-vous d'avoir bien lu et bien compris l'intégralité des informations figurant dans ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Les consignes suivantes vous sont données afin de garantir votre sécurité.

Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que ses caractéristiques soient compatibles avec les caractéristiques locales de l'alimentation en gaz (nature et pression du gaz).

Sécurité enfant

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne laissez pas les enfants jouer à proximité de la table de cuisson.
- La table de cuisson émet de la chaleur lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.
- Les enfants doivent en être tenus éloignés jusqu' à ce que l'appareil refroidisse.
- Les enfants peuvent aussi se blesser en voulant manipuler les poêles et les casseroles sur la table de cuisson.

Pendant l'utilisation

- La prise électrique doit être branchée à la prise murale et correctement mise à la terre.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé à des fins commerciales et/ ou industrielles.
- Lorsqu'il fonctionne, l'appareil émet de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous qu'il y ait de l'air qui circule en permanence. Si besoin, installez une hotte aspirante avec un conduit de ventilation.
- Lors d'une utilisation prolongée de l'appareil, la ventilation doit être augmentée soit en ouvrant les fenêtres, soit en augmentant la vitesse d'extraction de la hotte.
- N'utilisez pas la table de cuisson si elle a été en contact avec de l'eau. Ne touchez pas à l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- Assurez-vous que les boutons de contrôle sont en position « arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils, veillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec la surface chauffante de l'appareil.
- N'utilisez pas de poêles ou de casseroles abimées car cela est dangereux.
- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou des graisses.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec du matériel en plastique.
- Le contact des matières périssables, des matériaux en plastique ou les aérosols avec la chaleur dégagée par l'appareil peuvent endommager la plaque. Ne pas les ranger à proximité de la plaque.

Service

- La table de cuisson doit être réparée par une personne qualifiée et seules les pièces de rechange approuvées doivent être utilisées.

Description de l'appareil

(voir fig. 1)
1. Brûleur rapide 3000W
2. Brûleur semi-rapide 1750W
3. Brûleur auxiliaire 1000W

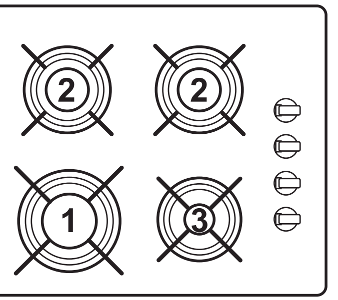


FIG.1

Réglementation de sécurité relative au gaz (installation et utilisation)

1. Vous avez une obligation légale de faire installer tout appareil fonctionnant au gaz par une personne compétente, conformément à la règlementation en vigueur. Pour votre sécurité ainsi que celle des autres, il est impératif de se conformer à la loi.
2. Toute réparation ou tout contrôle effectué sur cet appareil, doit l'être uniquement par une personne agréée, qui ne doit utiliser que des pièces certifiées.
3. N'essayez en aucun cas de modifier cet appareil.
4. Tout appareil de cuisson devient très chaud lors de son fonctionnement, veillez donc à éloigner les enfants et animaux de compagnie. Nous vous recommandons de porter des gants thermo-isolants lors de l'utilisation de ces appareils.
5. Laissez en aucun cas les enfants utiliser ou jouer avec cet appareil, quelque partie que ce soit.
6. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et assurez-vous que leurs anses ou leur poignée ne soient pas au-dessus des brûleurs.
7. Afin de garantir votre sécurité ainsi qu'une bonne hygiène, gardez l'appareil toujours propre, d'autant que toute accumulation de graisse pourrait s'enflammer.
8. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. Tout usage à fin industrielle ou commerciale peut annuler la garantie.
9. Même s'il n'est pas utilisé, ne recouvrez en aucun cas l'appareil et ne placez aucun matériau ni aucune substance inflammable sur ou à proximité de celui-ci.
10. Ne remplissez jamais à plus d'un tiers les poêles à frire avec de l'huile et ne laissez jamais une cuisson sans surveillance.
11. Débranchez toujours l'appareil du secteur électrique avant de le nettoyer.
12. Après avoir utilisé l'appareil, mettez bien tous les boutons sur la position arrêt et laissez-le bien refroidir.
13. Si vous vendez ou transférer la propriété de cet appareil à un tiers, assurez-vous de remettre ce manuel en même temps.
14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou ont pu bénéficier d'une explication sur le fonctionnement de l'appareil, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité.
15. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, un de ses services de réparation agréés ou une personne avec des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
17. Ne plongez en aucun cas ni l'appareil, ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
18. Veuillez retirer les bougies d'allumage lors du nettoyage ou de la maintenance de l'appareil. N'oubliez pas de les réinsérer.

Fonctionnement

1. Pour allumer un des brûleurs, enfoncez le bouton de contrôle correspondant et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grand feu (symbole de la grande flamme)
2. Gardez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
3. Réglez le bouton sur la taille de la flamme souhaitée.
4. Dans le cas où la flamme se serait éteinte par accident, remettez le bouton en position arrêt et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le feu.

REMARQUE : en cas de panne de courant, vous pouvez utiliser des allumettes pour allumer un des feux.
Lors de son utilisation, tout appareil fonctionnant au gaz dégage de la chaleur et de la condensation dans la pièce où il se trouve. Assurez-vous donc que cette pièce soit bien aérée, soit en conservant toutes les ouvertures naturelles, soit en installant un système de ventilation, tel qu'une hotte aspirante.

● Position arrêt
⊳ Position grand feu (réglage maximum)
⊳ Position petit feu (réglage minimum)

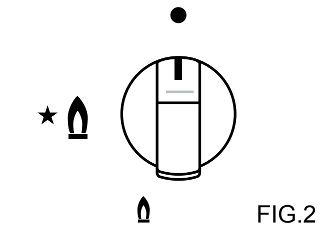


FIG.2

Quel brûleur choisir ?

Utilisez toujours une casserole ou une poêle à fond plat, dont le diamètre de la base correspond à celui du brûleur (consultez la figure 3 et le tableau ci-dessous). Lorsque le contenu arrive à ébullition, diminuez l'intensité de la flamme en tournant le bouton sur la position petit feu. Recouvrez toujours la casserole ou la poêle avec un couvercle.
REMARQUE : afin de pouvoir utiliser la totalité des foyers en même temps, il est indispensable que la taille des récipients de cuisson ne dépasse pas celle des plaques.

Brûleurs	Rapide 3000W	Semi-rapide 1750W	Semi-rapide 1750W	Auxiliaire 1000W
Diamètre de l'ustensile en CM	20 - 22	16 - 18	16 - 18	10 - 14

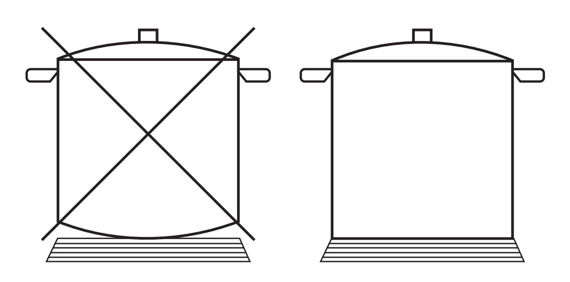


FIG.3

Entretien et nettoyage

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique. La table de cuisson se nettoie plus facilement lorsqu'elle est encore chaude.

La table de cuisson

Nettoyez régulièrement la table avec un chiffon humide imbibé d'eau chaude savonneuse. Evitez d'utiliser des matériaux abrasifs tels que :
1. Des détergents abrasifs et eau de javel
2. Des brosses à récurer
3. De la paille de fer
4. Détachants pour salle de bain

Les grilles de support

Si vous nettoyez les grilles à la main, faites attention lors du séchage de ne pas vous couper. Si nécessaire, utilisez un détergent pour enlever les taches tenaces.

Les brûleurs

Le chapeau du brûleur ainsi que la couronne peuvent être retirés lors du nettoyage. Nettoyez ces 2 éléments avec de l'eau chaude savonneuse et enlevez les marques avec un détergent doux. Une paille de fer humide imprégnée de savon peut éventuellement être utilisée, notamment si les taches persistent.

Prenez soin de bien sécher les brûleurs avec un chiffon.

La bougie d'allumage

L'allumage électrique est obtenu avec une « bougie » en céramique et une électrode en métal.
Maintenez ces deux éléments dans un bon état de propreté afin d'éviter des problèmes d'allumage et vérifiez que les orifices de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

Thermocouple

Le thermocouple est un élément extrêmement important permettant de couper l'alimentation du gaz lorsque la flamme s'éteint pendant la cuisson. Veillez à garder cet élément en bon état de propreté.

Guide de dépannage

Si vous rencontrez un quelconque problème avec votre table de cuisson, consultez le guide suivant.
LA FLAMME EST IRREGULIERE OU EST JAUNE AU LIEU D'ETRE BLEUE
Arrêtez l'appareil et vérifiez les points suivants :

1. Le brûleur est-il monté correctement ?
2. Les orifices du brûleur sont-ils obstrués ?
3. Des particules de poussière seraient-elles tombées dans les flammes et les auraient fait tourner au jaune ?

UN BRULEUR REFUSE DE S'ALLUMER
Vérifiez que l'appareil soit bien branché ou qu'un fusible n'ait pas grillé.
Vérifiez que la bougie d'allumage ne soit pas recouverte de projections de graisse ou d'autres aliments.

UNE ETINCELLE MAIS PAS DE GAZ ?
Vérifiez que le robinet de gaz soit bien ouvert.
Vérifiez que les orifices du brûleur ne soient pas obstrués.

VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ ?
Vérifiez que les robinets de gaz soient bien fermés.
Si c'est le cas, coupez l'arrivée de gaz et contactez un technicien.
Ne cherchez EN AUCUN CAS l'origine de cette odeur à l'aide d'une flamme nue, ne grattez EN AUCUN CAS d'allumettes et n'appuyez EN AUCUN CAS sur les boutons.

LE PROBLEME N'EST TOUJOURS PAS RESOLU ?
Contactez un professionnel.

Dimensions du produit

Les dimensions de la découpe doivent être de 557 mm x 477 mm x 45 mm (LxPxH).
Remarque : si le plan de travail est en bois, l'épaisseur du bois doit être d'au moins 40 mm.

Consignes d'installation (pour l'installateur)

Cet appareil n'est pas branché sur un dispositif d'évacuation de produits de combustion. Il doit être installé et branché conformément aux normes en vigueur. Portez une attention particulière aux normes requises concernant l'aération.

Informations techniques

Toutes les opérations (installation, réglages, modifications, entretien) décrites dans ce chapitre doivent uniquement être effectuées par un professionnel.
Les systèmes de sécurité et de réglage automatique de cet appareil ne peuvent être modifiés que par un agent technique agréé.
Il est impératif de respecter toutes les normes concernant l'installation de cet appareil.
Cet appareil n'est pas branché sur un conduit d'évacuation de produits de combustion. C'est pourquoi tout branchement doit respecter les normes d'installation en vigueur, mentionnées ci-dessus. Portez une attention particulière aux consignes décrites ci-dessous en ce qui concerne la ventilation et l'aération.

ATTENTION !
L'appareil ne doit pas être raccordé à un système d'évacuation de produits de combustion. S'il devait l'être ou si un tel système devait être installé, veuillez le faire conformément aux règles et normes en vigueur. S'assurez qu'une attention particulière soit portée sur les consignes concernant la ventilation.

Déballage de l'appareil

Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous de retirer tous les emballages et vérifiez qu'il soit en parfait état. Si vous avez un doute quelconque, ne l'utilisez pas et contactez le distributeur.
Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique. Ce film protecteur doit être retiré avant l'utilisation de l'appareil. Nous vous conseillons de découper soigneusement une fente le long du bord à l'aide d'un couteau acéré ou d'une épingle.

Installation et fixation de l'appareil

Cette table de cuisson peut être installée sur tout plan de travail d'une épaisseur mesurant entre 40 et 50 mm.

La table de cuisson est livrée avec un joint d'étanchéité spécial servant à empêcher toute pénétration de liquide sous l'appareil. Suivez les instructions suivantes pour être sûr de bien apposer le joint :

- Sortez le joint d'étanchéité de son emballage et décollez la pellicule de protection qui est dessus.
- Retournez la table de cuisson et positionnez le joint E (fig. 4) en bordure de tout le pourtour de la base de l'appareil. Les extrémités du joint doivent se rabouter sans se superposer.
- Faites adhérer uniformément le joint en appuyant fermement dessus.

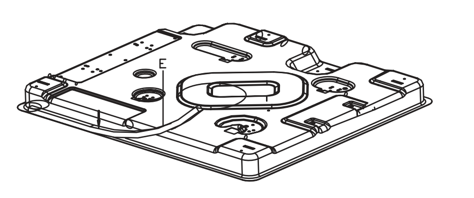


FIG.4

Données techniques

CARACTERISTIQUES DES INJECTEURS

	DESCRIPTION BRULEURS	GAZ	PRESSION NORMALE	PRESSION NORMALE	DIAMETRE DES INJECTEURS
			mbar	kW	1/100mm
1	RAPIDE	BUTANE PROPANE L.P.G (MELANGE) NATUREL NATUREL	28-30 37 30 20 25	3.0 (217 g/h) 3.0 3.0 3.0 3.0	86 86 86 115 115
2	SEMI-RAPIDE	BUTANE PROPANE L.P.G (MELANGE) NATUREL NATUREL	28-30 37 30 20 25	1.75 (127.5 g/h) 1.75 1.75 1.75 1.75	67 67 67 97 97
3	AUXILIAIRE	BUTANE PROPANE L.P.G (MELANGE) NATUREL NATUREL	28-30 37 30 20 25	1.0 (73 g/h) 1 1 1 1	49 49 49 73 73

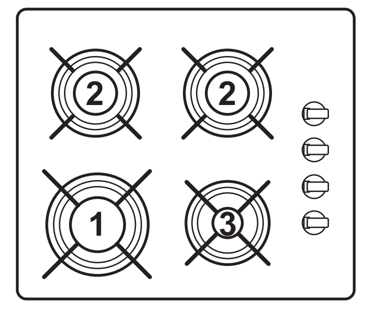


FIG.5

Catégorie d’appareil

$I_{3+(28\sim30)/37}$	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I_{2E+}	BE, FR
$I_{3B/P(30)}$	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT

Note : lorsque les injecteurs sont changés, les nouveaux injecteurs doivent être certifiés par le technicien du gaz.

Attention :
Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier d’une explication sur le fonctionnement de l’appareil, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité.

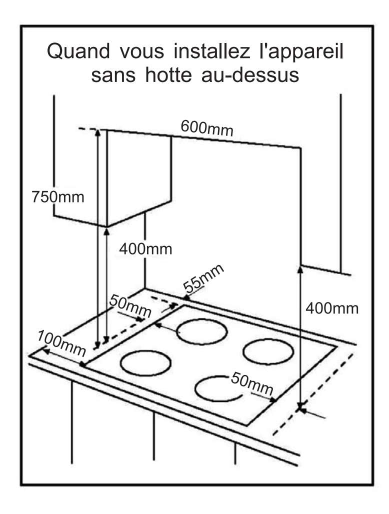
Rappels importants de sécurité

Ventilation
Cet appareil ne doit pas être placé dans une pièce de moins de 20 m³, s’il est placé dans une pièce dont le volume se situe entre 5 et 11 m³, un conduit d’aération de 110 cm² est nécessaire. Si le volume de la pièce est supérieur à 11 m³, il n’est pas nécessaire d’avoir un conduit d’aération. Si la pièce a une porte qui s’ouvre directement sur l’extérieur, aucun conduit d’aération n’est nécessaire même pour une pièce entre 5 et 11 m³. Dans le cas où vous utilisez d’autres appareils du même type, demandez conseil à une personne qualifiée pour la nécessité d’ajouter ou non un conduit d’aération.

Encastrement
L’appareil peut être placé dans toutes les pièces d’une maison hormis la salle de bain et le garage. Avant de percer dans le plan de travail, assurez-vous qu’il y ait une distance de 55 mm entre le bord de la table de cuisson et le mur.

Une distance minimale de (voir fig. 6) :
- 100 mm doit être observée entre les bords de l’appareil et les murs ou meubles adjacents à celui-ci.
- 400 mm doit être observée entre l’appareil et tout autre objet situé au dessus des bords de l’appareil.
- 750 mm doit être observée entre l’appareil et tout autre objet situé directement au-dessus de l’appareil.

Attention : l’utilisation d’un appareil de cuisson fonctionnant au gaz entraîne une production de chaleur et d’humidité dans la pièce où il est installé, veillez à ce que la pièce soit correctement ventilée, si besoin installez une hotte aspirante. Une utilisation prolongée de l’appareil nécessite une ventilation plus importante de la pièce. Celle-ci peut être obtenue en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance d’aspiration de la hotte.



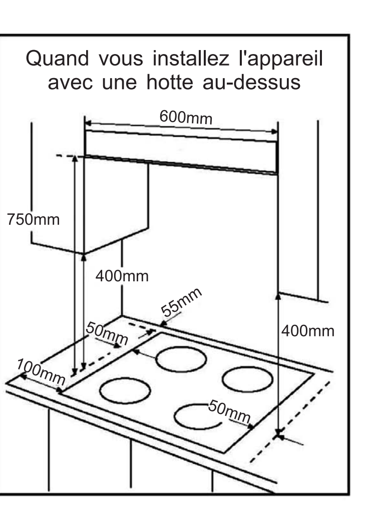


FIG.6

Installation

Important : la table de cuisson à gaz doit être installée et branchée par une personne qualifiée. Assurez-vous qu’une fois installée la table de cuisson soit toujours accessible par un technicien en cas de panne.

Après l’installation de la table de cuisson
Une fois la table de cuisson installée, il est important de retirer tous les matériaux de protection.
Toutes les installations en lien avec le gaz doivent être effectués par une personne compétente.
Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable dans le cas où les instructions ci-dessus ou celles présentées dans le manuel de sécurité joint à cette notice ont été ignorées.
Au bout de la tubulure, qui comprend le coude fileté GJ ½, l’étanchéité est faite par le joint de la tétine comme décrit sur le diagramme. Vissez-les ensemble sans serrer trop fort.

Important : lorsque vous installez la table de cuisson au dessus d’un four, celui-ci doit être placé sur deux planches de bois; dans le cas où le meuble de cuisine touche la surface, veillez à bien laisser un espace de 45*560 mm derrière l’appareil. Lorsque vous installez un four encastrable sans ventilateur intégré, assurez-vous qu’il y ait des entrées et des sorties d’air pour ventiler l’intérieur du meuble.

Remarque : l’installation ci-dessus doit être menée par un technicien qualifié.

Options d’installation

Lorsque la table de cuisson est installée au-dessus d’un tiroir ou sur n’importe quel plan de travail, des mesures de précaution nécessaires doivent étre prises pour éviter tout contact entre la base de la table de cuisson et tout élément situé en-dessous, car l’appareil devient très chaud pendant son utilisation. La meilleure façon d’éviter ce problème est d’installer une planche en bois dans le meuble ou élément de cuisine, à 15 mm en-dessous de la table de cuisson. (Voir fig. 7)

Espace pour aération

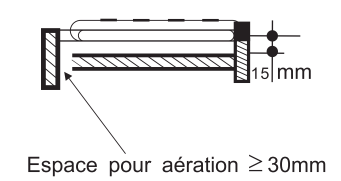


FIG.7

Un espace doit être prevu entre l’arrière de cette planche et le fond du meuble ou de l’élemerit, afin d’assurer une aération suffisante.
La planche installée sous la table de cuisson doit pouvoir être enlevée sans problème afin de permettre un accès facile en cas de réparation ou d’entretien.

Pose et fixation de la table de cuisson

Avant de monter la table de cuisson sur le plan de travail, placez le joint adhésif (a) tout au long de la bordure interne de l’appareil qui sera en contact avec le plan de travail. Veillez à ce que cette bande d’étanchéité soit étalée de façon régulière, sans qu’il n’y ait d’espace ni de chevauchement, de sorte qu’aucun liquide ne puisse s’infiltrer sous la table de cuisson.

1. Enlevez la couronne et le chapeau des brûleurs ; retournez complètement la table de cuisson en prenant soin de n’endommager ni les bougies d’allumage ni les thermocouples.
2. Mettez en place le joint d’étanchéité tout autour de la bordure inférieure de la table, comme montré sur le schéma de la page précédente (à gauche).
3. Retoumez la table de cuisson et placez-la dans l’ouverture prévue pour l’installer ; appuyez bien afin qu’elle repose fermement sur le plan de travail.
4. Utilisez les pattes de fixation foumies pour bloquer la table dans sa position finale.

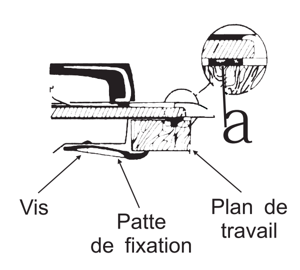


FIG.8

Servez-vous des pattes de fixation fournies pour bloquer la table de cuisson sous le plan de travail.
Vissez une extrémité de la patte de fixation dans un des trous pré-percés dans la partie inférieure de la table de cuisson.
L’autre extrémité de la patte de fixation doit se trouver sous le plan de travail afin que la table soit bien immobilisée.

Raccordement du gaz

Le raccordement d’arrivée de gaz doit se faire soit avec un tuyau rigide, soit avec un tuyau semi-rigide, c’est-à-dire en fer ou en cuivre. Le raccordement doit aller avec une connexion RC ½ (1/2 B.S.P fil mâle).
Lorsque le raccordement final a été effectué, il est important qu’une vérification minutieuse des fuites éventuelles soit effectuée sur toutes les parties de l’appareil.
Veillez à ce que le tuyau principal de raccordement n’exerce aucune pression sur la table de cuisson.
Lorsqu’un tuyau flexible est utilisé, veillez à ce qu’il ne touche pas un autre appareil et qu’il ne soit pas écrasé ou coincé.
Il est important de visser correctement la partie B avec la partie C, sans omettre d’intercaler le joint d’étanchéité (partie A). Un mauvais assemblage peut entraîner des fuites de gaz.

A. Joint d’étanchéité en caoutchouc
B. Coude
C. 1/2 B.S.P fil mâle

Remarque : l’installation ci-dessus doit être menée par un technicien qualifié.

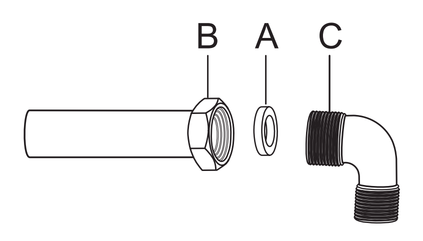


FIG.9

Remarque : l’installation et l’essai décrits ci-dessus doivent être effectués par un technicien agréé.
Remarque : ce produit peut être relié dans le connecteur de gaz de ville.

LE PRODUIT EST MONTE D’ORIGINE AVEC UN RACCORDEMENT POUR LE GAZ DE VILLE.

Raccordements électriques

Tous les branchements et raccordements électriques de cet appareil doivent être effectués par un électricien qualifié.
Cet appareil doit être câblé dans une prise dérivée avec fusible et interrupteur bipolaire, ayant une séparation de contact de 3 mm et une classe de fusible réduite à 3 Amps.
Il est conseillé que les raccordements de cet appareil soient effectués par un électricien qualifié qui appliquera les normes en vigueur dans votre pays.
Voici le code de couleur des fils du cordon d’alimentation :

SCHEMA DE RACCORDEMENT Attention ! Voltage des éléments chauffants : 220-240V Attention ! Lors de tout branchement de l’appareil, veillez à brancher le fil de sécurité (mise à la terre) « ⏚ » sur la borne. N ⏚ L	Type de fils de branchement recommandé
Branchement monophasé 220-240V avec mise à la terre ; pont de jonction des bornes L et N ; fil de sécurité sur la borne « ⏚ ». N E L	

Vert et jaune = Terre, Bleu = Neutre, Marron = Sous tension.

L’appareil doit être relié à la terre
La table de cuisson doit être reliée à une alimentation électrique de type AC. Avant d’allumer, veillez à ce que le voltage de l’alimentation électrique soit bien le même que celui indiqué sur la plaque signalétique de l’appareil. Assurez-vous que le câble d”alimentation de la table de cuisson soit positionné de façon à ce qu’en aucun point sa température n’excède 50°C.

Convertir de NG à LPG ou de LPG à NG

LE PRODUIT EST MONTE D’ORIGINE AVEC DES INJECTEURS POUR GAZ DE VILLE.

(Pour une utilisation avec gaz en bouteille, changez les injecteurs et les raccords selon les instructions de cette notice)

Important
Le remplacement / changement de la plaque de gaz doit être effectué par un technicien qualifié.

Il est important de noter que ce modèle est conçu pour fonctionner avec les 2 catégories de gaz. Veuillez bien lire la notice d’utilisation de l’appareil. Il peut être converti d’une catégorie de gaz à une autre à partir du moment où les injecteurs correspondent et que la quantité de gaz est ajustée.

Réglage du débit de gaz au niveau des brûleurs

- Remplacez les injecteurs avec des injecteurs correspondant, en respectant les informations du tableau qui suit. (Voir fig. 10)
  Retirez d’abord le chapeau et la couronne, puis à l’aide d’une clé « B », dévissez l’injecteur « A ». (Voir fig. 10)
- Pour régler la taille de la flamme de la position petit feu (Voir Fig : 11) :
  Allumez le brûleur puis mettez-le sur la position petit feu.
  Retirez le bouton « M », qui est tout simplement enfoncé sur son axe.
  Insérez un petit tournevis « D » à l’intérieur de l’axe « C » et tournez la vis de réglage vers la droite ou vers la gauche jusqu’à ce que la flamme soit de la taille désirée pour la position petit feu.
- Après le réglage, vérifiez que lorsque vous faites passer le bouton de la position grand feu à la position petit feu rapidement, la flamme ne s’éteigne pas.

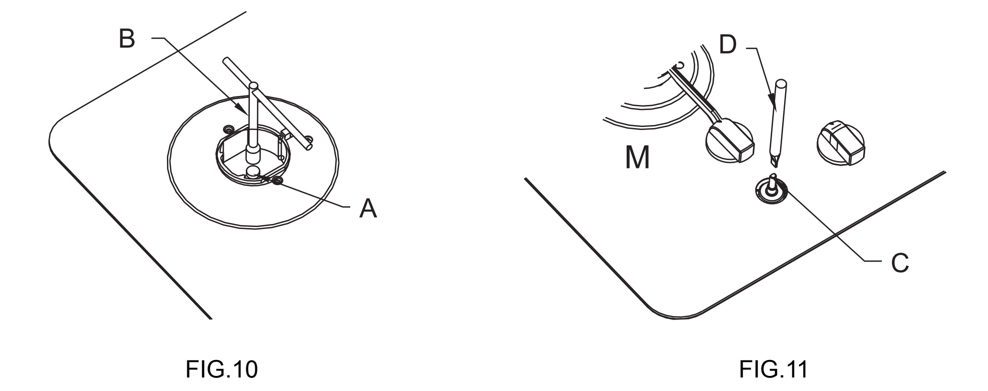


FIG.10 FIG.11

Remarque : l’installation et i’essai décrits ci-dessus doivent être effectués par un technicien agréé.
Remarque : la clé « B » ainsi que le tournevis « D » ne sont pas fournis avec la table de cuisson.

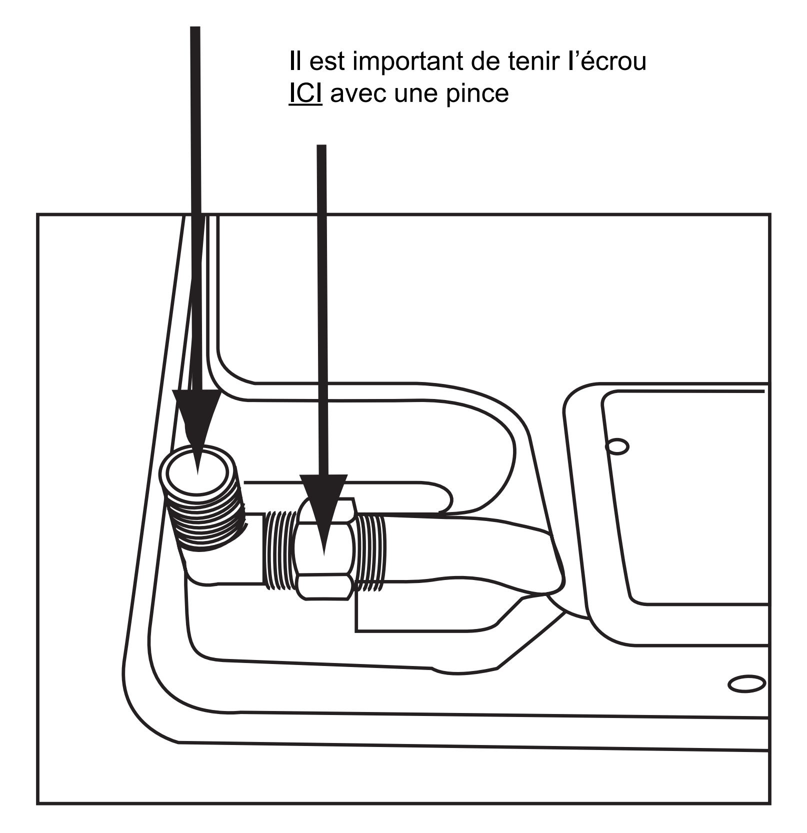
IMPORTANT

Conseils pour l’installation et pour un bon fonctionnement de votre plaque de cuisson

Conseil 1

Au moment du raccordement au gaz ICI

Il est important de tenir l’écrou
ICI avec une pince



Conseil 2 - IMPORTANT -

Lors de l’allumage, il faut maintenir le bouton enfoncé environ 3 secondes après l’apparition de la flamme. C’est le temps nécessaire à la sécurité par thermocouple pour entrer en action.

PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d’Equipement Electrique et Electronique) signifiant qu’en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

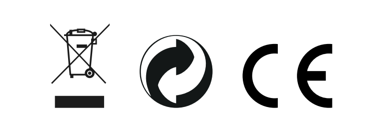
Afin de préserver notre environnement et notre santé, l’élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l’implication de chacun, qu’il soit fournisseur ou utilisateur.
C’est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l’emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.
L’utilisateur a le droit de déposer l’appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d’autres applications conformément à la directive.

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d’achat*, contre toute défaillance résultant d’un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d’une mauvaise installation, d’une utilisation incorrecte ou de l’usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

	Fabriqué en RPC Importé par WESDER 67 bis rue de Seine 94140 ALFORTVILLE - France	Distribué par ELECTRO DEPOT 1 Route de Vendeville 59155 FACHES THUMESNIL www.electrodepot.fr

La mise sur le marché de ce produit est opérée par l’Importateur qui s’assure de la conformité du produit aux exigences applicables.
La mise à disposition de ce produit est notamment opérée par le Distributeur identifié ci-dessus.

